

Domaine la Fille des Vignes
Aurélie Tailleux



AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

Retour en Drôme provençale, entre vignes et oliviers



Après une expérience dans l'agroalimentaire, Aurélie Tailleux, revient dans sa Drôme natale pour reprendre les vignes familiales et créer son propre domaine : la Fille des Vignes.

DOMAINE



La Fille des Vignes



14 ha de vignes
et 1 ha d'oliviers



AOP Côtes-du-Rhône et Côtes-
du-Rhône Village (et AOP Nyons
pour les olives)



Rouges : grenache noir, syrah,
carignan, cinsault
Blancs : viognier, clairette,
roussanne, marsanne



1,5 ETP (Aurélien + aide de son
père)

IDENTITÉ



Deux îlots : sable et gravier
vs argilo-calcaire



Plateau de haut de colline à
350 m d'altitude et coteaux à
450 m d'altitude



Densité : 4 400 ceps/ha
Inter-rang : 2,40 m
Intercep : 1,05 m



Vendanges 90 % mécaniques
et 10 % manuelles



20 % vinifiés au domaine :
blancs et rosés en cuves inox
et rouges en cuve béton en
levures indigènes.
80 % en cave coopérative

VENTE



60 % en vente directe, 20 %
CHR, 10 % en e-commerce et
10 % export (Danemark et
Belgique)



40 hL/ha visés
mais entre 20 et 35 hL réalisés



20 000 bouteilles pour la partie
Domaine



Certification bio depuis 2013
(conversion 2010)

En 2018, Aurélie Tailleux revient sur le domaine familial en Drôme provençale. Ce dernier, certifié bio depuis 2013 est alors encore dans un système coopératif. Pour valoriser le maximum de vins en bio, elle crée son domaine, la Fille des Vignes.

A l'origine du domaine, le grand-oncle d'Aurélie Tailleux a entre 5 et 6 ha. Les parents de la jeune fille le reprennent et le développent en système coopératif avec 10 à 12 ha de vignes, fruitiers dont abricotiers et oliviers. « *Nous étions trois filles et ma mère souhaitait que nous allions voir ailleurs professionnellement, témoigne la vigneronne. Ce que nous avons fait.* » Après des études en agroalimentaire, Aurélie Tailleux travaille plusieurs années chez Nestlé à Paris. « *Mais ma Drôme provençale me manquait, je suis revenue au pays dans l'idée de reprendre le domaine.* » Après une formation complémentaire à Suze-la-Rousse, elle s'installe avec son père, toujours coopérateur, en 2018 sur une ferme qui ne comprend plus que vignes et oliviers. Les caves coopératives auxquelles les vignerons livrent, valorisent le Côtes-du-Rhône en bio mais pas le Côtes-du-Rhône Village. « *C'est pourquoi, j'ai voulu le faire moi-même* », enchaîne Aurélie Tailleux. Le domaine La Fille des Vignes voit le jour en 2019 avec trois cuvées de vins bio : en blanc, rouge et rosé.

Moins de chimie

« *Mon père a engagé la conversion en bio en 2010 mais déjà auparavant, il n'aimait pas trop avoir recours à la chimie de synthèse* », retrace Aurélie Tailleux. Face à la difficulté de gérer la mouche de l'olive, cette culture est maintenue en conventionnel jusqu'à la création du domaine La Fille des Vignes. « *Avec la création du domaine, je voulais que l'on puisse avoir une cohérence globale* », explique-t-elle. Après avoir essuyé de graves pertes en 2019, la technique de protection à l'argile se met en place. « *Et maintenant, notre stratégie est bien efficace.* » Pour les Tailleux, père et fille, la conversion en bio va de pair avec un respect du terrain, du terroir : ce



Vignes et oliviers cohabitent sur le Domaine La Fille des Vignes.

qui est en totale adéquation avec leurs productions sous signe de qualité AOP, en vin comme en olives. « *Et par ailleurs, ne pas avoir recours aux produits issus de la chimie de synthèse, c'est aussi une volonté pour notre santé* », complète la vigneronne.

Observation et anticipation

Pour la vigneronne, le passage en bio, au niveau de la protection sanitaire,

demande de mieux s'organiser, et d'être davantage dans l'observation et l'anticipation. « *Il nous a fallu être plus attentifs à la météo, distinguer les îlots, les cépages, pour identifier les stratégies à mettre en œuvre, retrace Aurélie Tailleux. En bref, être plus à l'écoute de la nature.* » Ce qui d'une contrainte fait aussi l'intérêt, le plaisir du métier. La plus grosse difficulté s'est trouvée sur la gestion du désherbage mécanique. « *C'était difficile au début pour mon père, avec du matériel peu performant, et sa double activité. À mon arrivée, nous avons investi dans de nouveaux outils, nous rendant plus efficaces. Et depuis 2019, nous travaillons en nous référant au calendrier lunaire afin de gagner encore en efficience.* »

Le sol, l'eau... et la lavande

Au niveau itinéraire technique, Aurélie passe la charrue pour décompacter le sol en sortie d'hiver, avec un griffon cultibio assez robuste pour les argiles. Ensuite, elle compte en moyenne trois passages de lames bineuses avec le cadre Aguilar. « *Dans certaines parcelles à la topographie pas facile, j'applique aussi en même temps légèrement la griffe dans l'inter-rang pour stabiliser la machine.*



Aurélie prend la succession de son père et crée le domaine la Fille des Vignes.

AU CHAI

Entre cave coopérative et domaine

De par son historique, le domaine a la particularité d'avoir 80 % de sa production de raisin partant sur les caves coopératives de Puyméras et Vaison-la-Romaine. « Je n'ai pas de parcelles prédéfinies pour la coop et pour le domaine. En fonction du type de vin que je veux faire chez moi, les maturités et les ouvertures de la cave coopérative, j'organise mes chantiers en m'adaptant aux conditions du millésime. » Et dans ce contexte, la réactivité possible avec une machine à vendanger en propre est capitale. Pour l'instant, Aurélie Tailleux n'a pas son local en propriété. « Je loue des cuves chez un ami pour vinifier mais le projet de cave est bien là. » Elle projette une cave enterrée ou semi-enterrée afin de garder le frais de façon naturelle et travailler en gravitaire. « L'idée est de pouvoir travailler de façon la plus naturelle possible, en s'affranchissant au maximum des climatiseurs et pompes à vin. » La cave sera vraiment tournée vers un projet environnemental avec des panneaux solaires, et des cuves de récupération d'eau de pluie, « pour avoir un bâtiment en cohérence avec les pratiques viti-vinicoles. »



Suivi des vinifications en rouge.

en levures indigènes, à chaud, mais contrôlées. « On surveille la possible montée en volatile et si tout se passe bien, on ne fera le premier sulfitage que pour l'élevage, avec un réajustement à la mise en bouteille, » détaille Aurélie Tailleux. Les vins finaux se situent entre 50 et 70 mg/L de SO₂ total. Pour chaque cuvée, les assemblages se font dès la vigne. Les différents cépages sont récoltés en même temps puis mis à fermenter ensemble. « Cela demande donc de trouver le moment de récolte optimum pour l'ensemble des cépages assemblés », souligne la vigneronne. Lorsque la cave personnelle sera réalisée, Aurélie Tailleux envisage de se tester sur bois avec des foudres ou des fûts de 2-3 vins « mais pas de fûts neufs ».

Blancs et rouges, deux parcours différents

Blancs et rosés sont réalisés à partir de pressurage direct en sélection parcellaire. Puis suit une fermentation à froid en cuve inox. « Pour un démarrage irréprochable, je levure les jus, précise Aurélie Tailleux, puis je sulfite en fin de FA afin de bloquer la FML sur ce type de vins. » L'élevage se fait sur six mois puis vient la mise en bouteille avec un deuxième sulfitage. Pour les rouges, les raisins sont choisis les plus sains et les plus matures possible afin de s'affranchir du sulfitage. Après égrappage, les raisins sont encuvés en cuve béton et les fermentations se font



Les cuvées de la Fille des Vignes se déclinent en blanc, rosé et deux cuvées de rouge.

Et ce n'est pas du luxe », avoue la vigneronne. En octobre-novembre, un passage de lame bineuse est parfois effectué si les conditions le permettent. « Sur certaines parcelles à chiendent, le rang est repris à la dé-cavaillonneuse en avril, précise Aurélie Tailleux, mais c'est de plus en plus rare. On voit qu'on revient à un bon équilibre de l'écosystème. » L'apport de matière organique est effectué en octobre-novembre, « car on a le

temps », avec un épandeur à fumier et un coup de griffon derrière pour incorporer. Il s'agit d'un compost de paille de lavande, issu de la distillerie de son cousin. « Sur notre îlot de sable et gravier, l'intérêt est surtout de rapporter une capacité de rétention d'eau, explique-t-elle. Nous effectuons des apports massifs tous les 2 à 3 ans. » Les pratiques mises en œuvre sont payantes pour la vigneronne : grâce à ces apports, malgré les conditions

météo estivales de plus en plus difficiles, les sols progressent bien dans leur capacité à approvisionner les vignes en eau. « Et des 10 t/ha du début, nous sommes maintenant passés à 5 t/ha. » Sur les parcelles avec des baisses de rendement et/ou des carences visibles, elle effectue des analyses pétiolaires et ajuste en fonction. Certaines parcelles sont aussi semées d'engrais verts en août-septembre, et détruits en mai.



Le compost de paille de lavande augmente considérablement la capacité de rétention en eau du sol.

Traitements *a minima* et de nuit

« Nous avons vraiment une région propice à la viticulture bio avec un peu de vent, du soleil et peu de pluie, s'enthousiasme Aurélie Tailleur. Notre souci majeur est l'oïdium, puis le mildiou. De toute façon, lorsque l'on a une année favorable à l'un ce n'est pas une année propice à l'autre. » La stratégie est vraiment réfléchie au minimum vital. « Je n'aime pas traiter », avoue la vigneronne. Pour piloter sa stratégie, elle se fait accompagner par un conseiller, Julien Vigne (Laco analyse et conseil), qui, à partir de données météo hivernales et de la modélisation, lui donne les informations les plus fines. L'observation est aussi primordiale. « Nous avons nos repères locaux. Je suis ce qui se passe sur Châteauneuf-du-Pape où se remarquent les premiers foyers de mildiou. En général, leur arrivée sur le domaine se fait entre 10 et 15 jours plus tard. » La moyenne est de cinq passages par an, sept en année pluvieuse et trois par exemple en 2022, avec environ une quantité annuelle de 1 kg/ha. « Je passe en général avec des doses de 200 g/ha de cuivre métal, du soufre mouillable pour l'ensemble du vignoble et du soufre fleur en supplément pour les carignans. » Le secteur est en zone de lutte obligatoire



L'essentiel de la vendange est effectué à la machine.

egretier
UNE TRADITION DE QUALITÉ

POUR UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

DÉMONSTRATIONS SUR DEMANDE

NARBONNE
04 68 58 17 00
info@egretier.com

egretier-viticole.com facebook.com/egretier

**LIEUSE
LIGATEX**

Rapide
Confortable
Economique

winEquip 28 | 29 | 30
DE LA VIGNE AU CHAI MARS 2023
stand HB B64

100 % MANUELLE
ZERO LITHIUM, ZERO METAUX RARES

LIENS EN FER DEGRADABLE
SANS ENROBAGE PLASTIQUE
BOBINES ET MANCHES EN MATERIAUX RECYCLÉS

REVISABLE, REPARABLE, RECYCLABLE

LE LIAGE EFFICACE, ECONOMIQUE ET
ECO-RESPONSABLE

CONÇUE ET FABRIQUÉE
EN FRANCE

Ets LEBEC - 11 rue de Tivoli - 33000 BORDEAUX
tel : 05 57 87 15 15 mail : etslebec@free.fr site : etslebec.com

À poursuivre

- Avoir une **bonne rigueur** sur l'historique et les mesures mises en œuvre. « Il est important de bien noter, que ce soit à la vigne ou en cave, ce que l'on fait afin d'en tirer les enseignements et progresser dans ses pratiques, explique Aurélie Tailleux. Et surtout éviter ainsi les mêmes écueils. »

- **Se laisser guider par le calendrier lunaire.** « Sur les repousses de porte-greffes, mon père a toujours été en difficulté. Cette année, en août, je me suis inspirée des conseils de la bio-dynamie et l'influence des lunes pour choisir un moment propice. Le résultat est vraiment bon. » De la même façon, en se calant plus sur les rythmes planétaires, Aurélie et son père ont enlevé un passage pour la gestion de l'herbe.

À revoir

- « Je n'avais pas apprécié à sa juste mesure l'importance des **critères de maturité des raisins**. J'ai ainsi eu de trop fortes acidités sur mon premier rosé à cause d'un cinsault récolté trop tôt. »

- Attention à la **replantation trop rapide vigne sur vigne**. « On peut avoir l'impression de gagner du temps, mais finalement avec les difficultés rencontrées derrière, ce n'est pas si évident. Maintenant, nous laissons reposer la parcelle trois ans après arrachage avec un gros travail d'assainissement des vieilles racines de vignes. Le sol n'est pas laissé à lui-même : nous effectuons des **rotations de cultures intermédiaires** : blé, sorgho et apportons une grande quantité de compost de pailles de lavande. Les vignes repartent mieux et c'est plus facile pour nous de gérer l'herbe. Nous avons beaucoup moins besoin de recourir à la pioche pour les vivaces ! »



Culture de blé avant replantation d'une parcelle de vigne.

flavescente dorée, imposant deux passages au Pyrèvert. « De fait, je traite de nuit entre 23h00 et 6h00 pour éviter l'impact négatif sur les auxiliaires, précise Aurélie Tailleux. Et j'ai gardé cette habitude pour tous les traitements, ainsi plus efficaces. Il y a moins de vent. On ne rajoute pas de stress supplémentaire au stress hydrique... »

Biodiversité et avenir

Au niveau biodiversité, le domaine joue avec l'existant. « Nous avons laissé beaucoup d'arbres autour des vignes et peu défriché. On nous prend parfois pour des fous, s'amuse Aurélie Tailleux. C'est ainsi un refuge pour de nombreux auxiliaires. » Pour l'avenir, Auré-

lie va se concentrer sur la création de sa cave (voir encadré) et augmenter la part de blanc « car il y a une réelle demande. J'aimerais étoffer l'offre, essayer du mono cépage également. » La plantation de mourvèdre est aussi une des possibilités de diversification du domaine.

Arnaud Furet

Un matériel indispensable...

À la vigne

« **La bineuse Aguilar**, énonce aussitôt Aurélie Tailleux. C'est un outil qui me convient vraiment bien. Avant de l'utiliser, nous étions vite pris par l'herbe. »

Et à la cave

« **Les drapeaux** pour réguler la température des cuves : c'est primordial,

cite la vigneronne. Dans notre région, lorsque nous encuvons les rouges, la température peut rapidement monter à 35 °C voire 40 °C, il faut donc à tout prix un système de régulation des températures »



La bineuse Aguilar.